

Rillettes de Thon albacore

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Terrines

Réf. : 50TR45

Les rillettes sont préparées à partir de chair de thon albacore sans peau ni arête et débarrassée du muscle sanguin. Les rillettes sont de couleur claire et ont une texture souple ; des marquant de thon (petits morceaux) sont présents de manière régulière.

Ingrédients :

Thon albacore (56% mis en ?uvre), huile de colza, eau, tomates, oignons, protéines de **lait**, épices et plantes aromatiques (dont ail), sel, épaississants: farines de graines de guar et de caroube

Suggestion : Avec une salade et des toasts

Mode d'emploi : Mettre au frais 3 heures avant de servir. Pour démouler, écartier les bords en appuyant sur le fond. Couper des tranches fines et présenter à votre convenance.

Conservation : Produit appertisé ? DLUO : 24 mois à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours. Fabriqué en France (Bretagne)

Dosage : Terrine de 1Kg soit environ 22 rations de 45 grammes

Conditionnement : Barquette plastique de 1Kg. Carton de 4 barquettes..

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	252 kcal 1048 kJ
Matières grasses	18,1 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	1,1 g
dont sucres	< 0,7 g
Protéines	20,8 g
Sel	0,9 g

Autres parfums : Saumon

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

*Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com*

Page 1/1 - Date d'impression : 15-10-2024